SAMSUNG

MİKRODALGA FIRIN

Kullanım Kılavuzu ve Yemek Pişirme Rehberi

CE1185GW
CE1185GB
CE1185UB

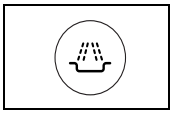
'Hızlı'Referans Kılavuzu 2
Buharla Temizlemenin Kullanımı 3
Kontrol Paneli 4
Fırın 4
Aksesuarlar 5
Bu Kılavuzun Kullanımı 5
Güvenlik Uyarıları 6
Mikrodalga Fırının Kurulumu 7
Saat Ayarı 8
Fırının Doğru Çalışıp Çalışmadığının Kontrolü 8
Bir Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır 9
Şüpheli Bir Durum veya Problem Karşısında Yapılması Gerekenler 9
Pişirme/Isıtma 10
Güç Seviyeleri ve Süre Değişimleri 10
Pişirme İşleminin Durdurulması 11
Pişirme Süresinin Ayarlanması 11
Otomatik Pişirme Özelliğinin Kullanılması 12
Güçlü Çözme Özelliğinin Kullanılması 13
Gevrek Tabağının Kullanılması 14
Fırının Otomatik Hızlı Önısıtılması 15
Isıyayımı Ile Pişirme 15
Izgara 16
Isıtma Elemanı Için Konum Seçimi 16
Aksesuar Seçimi 16
Kombinasyon İle Pişirme 17
Mikrodalga Fırın Için Güvenlik Kilidi 17
Sinyal Sesinin Kapatılması 18
Döner Tepsi Fonksiyonunu Elle Durdurma 18
Pişirme Kabı Rehberi 19
Pişirme Rehberi 20
Mikrodalga Fırının Temizlenmesi 27
Mikrodalga Fırının Muhafazası ve Bakımı 28
Teknik Özellikler 28

Code No : DE68-03190D

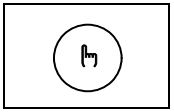
"Hızlı" Referans Kılavuzu

TR

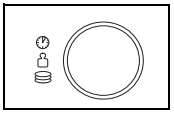
Yemek pişirmek istediğinizde



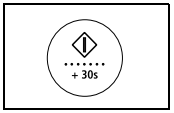
1. **Microwave** ( ) tuşuna basın.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. Uygun güç seviyesi görüntülenene kadar **Select** ( ) tuşuna basın.
   Sonraki : Yanıp sönen düğmeyi çevirin.

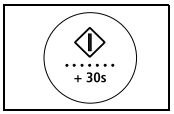


3. **Kontrol Düğmesini (Jog Dial)** gerektiği kadar döndürerek pişirme süresini seçin.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



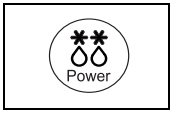
4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
     Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Ekstra 30 saniye eklemek istediğinizde

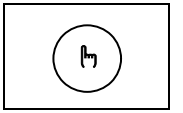


Yiyeceği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** ( ) düğmesine bir kez ya da daha fazla basın.

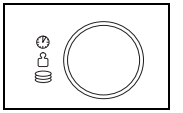
Güçlü çözme istediğinizde



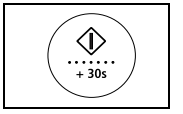
1. Donmuş yiyeceği fırına yerleştirin.
   Power Defrost ( ) tuşuna basın.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. İstenilen yiyecek kategorisi seçilene kadar **Select** ( ) tuşuna basarak istediğiniz yiyecek kategorisini seçin.
   Sonraki: Yanıp sönen düğmeyi çevirin.



3. **Kontrol Düğmesini** gerektiği kadar döndürerek ağırlığı seçin.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.

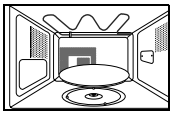


4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Buz çözme işlemi başlar.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
     Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

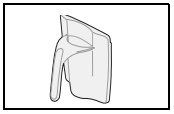
Buharla Temizlemenin Kullanımı

Buharla Temizleme Sistemi tarafından sağlanan buhar, fırının iç yüzeyini ıslatır. Buharla temizleme fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının iç yüzeyini kolayca temizleyebilirsiniz.

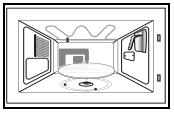
- ☛ Bu fonksiyonu sadece fırın soğuduktan sonra kullanın. (Oda sıcaklığında)
- ☛ Sadece normal su kullanın, damıtılmış su kullanmayın.
- ☛ Koku giderme fonksiyonunu, buharla temizleme işleminin ardından uygulamanız daha iyi olacaktır.
- ☛ Bu işlem sırasında kapak açılırsa « E-01 » ibaresi görüntülenir. (Buharla temizleme fonksiyonuna bağlı olarak fırının içindeki su çok sıcak olacaktır.)



1. Kapağı açın.



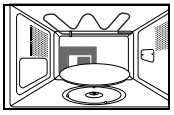
2. Su kâsesinin içindeki kılavuz çizgiyi takip ederek suyla doldurun. (Çizgiye göre miktar yaklaşık 30ml'dir.)



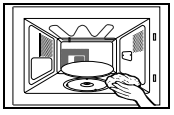
3. Su kâsesini fırının sağ tarafına iliştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. **Steam clean** (♢) tuşuna basın.
(Buharla temizleme süresi boyunca lamba çalışır.)



6. Kapağı açın.



7. Kuru bir mutfak havlusu ile fırının içini silin.
Döner tepsiyi çıkartın ve sadece rafın altını kâğıt havlu ile silin.

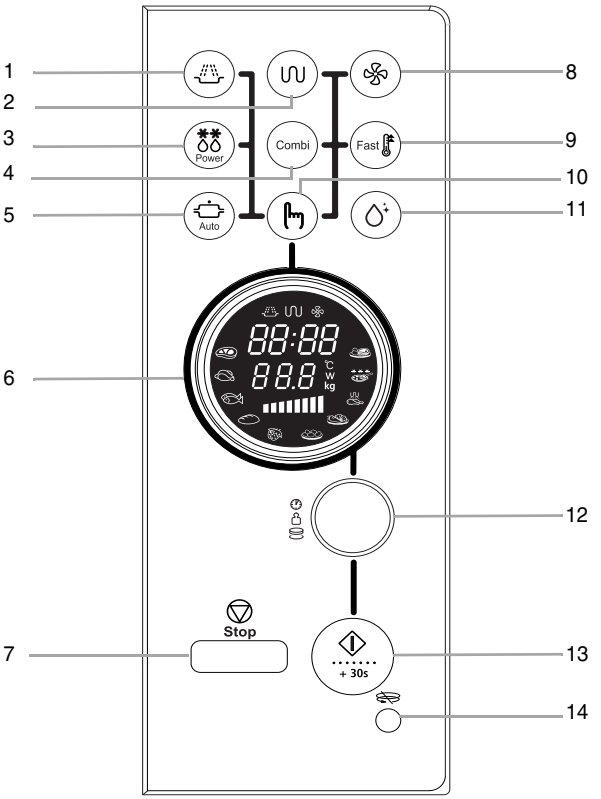
Uyarı!

- Su kâsesi sadece "**Steam Clean**" modunda kullanılabilir.
- Sıvı olmayan maddeleri pişirirken, fırına zara verebileceği ve yangına sebep olabileceğinden su kâsesini çıkartın.

TR

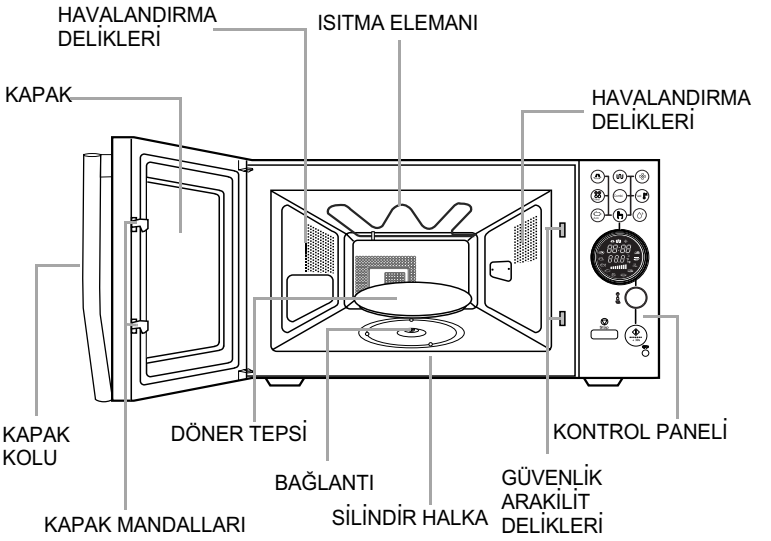
TR

Kontrol Paneli



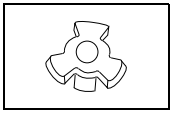
1. MİKRODALGA TUŞU
2. IZGARA TUŞU
3. GÜÇLÜ BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİ MODU
4. KOMBİNE TUŞU
5. OTOMATİK PİŞİRME ÖZELLİĞİ MODU
6. EKRAN
7. DURDURMA / İPTAL TUŞU
8. ISIYAYIM TUŞU
9. HIZLI ÖNISITMA SEÇİM TUŞU
10. SEÇİM TUŞU
11. BUHARLA TEMİZLEME TUŞU
12. KONTROL (AYAR) DÜĞMESİ
13. BAŞLATMA TUŞU
14. DÖNER TEPSI AKTIF/KAPALI TUŞU

Fırın

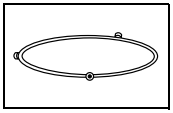


Aksesuarlar

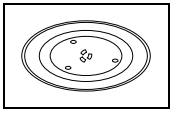
Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.



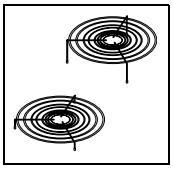
1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.
   Amaç : Bağlantı kolu, döner tepsiyi döndürür.



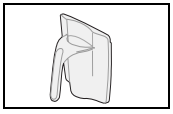
2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.
   Amaç : Bu halka, döner tepsiyi destekler.



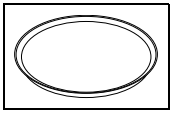
3. **Döner tepsi**, merkezi, bağlantı koluna yerleşecek şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.
   Amaç : Döner tepsi ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme için kolayca yerinden çıkarılabilir.



4. **Metal raflar** (Yüksek raf, Alçak raf), döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir.
   Amaç: Metal raflar aynı anda iki tabak yiyecek pişirmek için kullanılabilir. Küçük tabak döner tepsiye yerleştirilir ve raf üzerine diğer tabak yerleştirilir. **Metal raflar ızgara, ısıyayım ve kombine pişirme için kullanılabilir.**



5. **Temiz su kasesi**, fırının sağ tarafına yerleştirilmelidir.
   Amaç: Su kasesi temizleme işlemi için kullanılabilir.



6. **Gevrek tabağı**, döner tepsinin üzerine yerleştirilmelidir
   Amaç: Gevrek tabağı, mikrodalga veya fırın kombinasyonundaki pişirme modlarında yiyeceğin daha iyi kızarması için kullanılır. Hamurişi ve pizzanın gevrek kalmasını sağlar.

Bu Kılavuzun Kullanılması

TR

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldığınız için teşekkürler. Bu Kullanma Kılavuzu, mikrodalga fırını ile yiyecek pişirme hakkında faydalı bilgiler içermektedir:

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Pişirme hakkında faydalı ipuçları***

Kapağın içinde, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı referans tablosu göreceksiniz:

- ***Yiyeceklerin pişirilmesi (mikrodalga modu)***
- ***Yiyeceklerin çözülmesi***
- ***Eğer yiyecek yeterli pişmemişse veya biraz daha ısıtılması gerekliyse, ekstra 30 sn. pişme süresinin ilave edilmesi***

Kitapçığın arkasında fırının şekillerini ve daha da önemlisi, düğmeleri kolayca bulmanızı sağlayan kontrol panelini göreceksiniz.

Adım adım anlatılan işlemlerde, iki farklı sembol kullanmaktadır.

Önemli **Not**

AŞIRI MİKRODALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ENGELLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikrodalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet ara kilit deliklerine her hangi bir obje sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin. İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın.
Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıda belirtilen parçaların hasar görmemiş olması son derece önemlidir:
(1) Kapak, kapak contaları ve conta yüzeyleri
(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)
(3) Güç (Elektrik) kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmalı veya ayarlanmalıdır.

Güvenlik Önlemleri

TR

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER.
DİKKATLİ OKUYUN VE İLERİDE YARARLANMAK İÇİN SAKLAYIN.
Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmeden önce, aşağıdaki önlemleri aldığınızdan emin olun.

1. Fırında metal kaplar **KULLANMAYIN**
- Metal kaplar
- Altın veya gümüş işlemeli tabaklar
- Şiş, çatal vs.

Sebebi: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

2. Aşağıdakileri **ISITMAYIN**:
- Hava geçirmeyen veya vakumlu şişe, kavanoz, kaplar
  Örn.) Bebek maması kavanozları
- Hava geçirmeyen yiyecekler
  Örn.) Yumurta, kabuklu çerez, kestane, domates

Sebebi: Basınç artışı, patlamalarına sebep olabilir.
İpucu: Kapakları çıkartıp alın ve kabuklarını vs. soyun.

3. Mikrodalga fırını boşken **ÇALIŞTIRMAYIN.**
Sebebi: Fırının duvarlar hasar görebilir.
İpucu: Her zaman fırının içinde bir bardak su bırakın.
Su, kaza ile boş fırını çalıştırdığınızda mikro dalgaları emecektir.

4. Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle **KAPATMAYIN.**
Sebebi: Fırından sıcak hava çıktığından, bez veya kağıt alev alabilir.

5. Bir tabağı, fırından çıkarmak için **DAİMA** eldiven kullanın.
Sebebi: Bazı kaplar, mikrodalgaları emerler ve ısı her zaman yiyecekten tabağa geçer. Kaplar bu yüzden sıcak olacaktır.

6. Isıtma devrelerine veya fırın duvarlarının iç tarafına **DOKUNMAYIN.**
Sebebi: Bu duvarlar, sıcak gibi görünmeseler bile, pişme işlemi sonunda dahi yanmalara sebep olacak kadar sıcak olabilir. Yanıcı maddelerin, fırının iç yüzeyi ile temas etmesine izin vermeyin. İlk önce fırının soğumasını bekleyin.

7. Fırının içinde, olası yangın çıkma riskini azaltmak için:
- Yanıcı maddeleri fırında saklamayın.
- Kağıt veya plastik ambalajları kapatmak için kullanılan telleri çıkartın.
- Mikrodalga fırını, gazeteyi kurutmak için kullanmayın.
- Fırından duman tüttüğünü gördüğünüzde, kapağı kapalı tutun ve fırını kapatıp fişini prizden çekin.

8. Sıvıları ve bebek yiyeceklerini ısıtırken dikkatli olun.
- Fırın kapandıktan sonra sıcaklığın eşitlenmesi için DAİMA en az 20 saniye bekleyin.
- Gerekli ise ısıtma sırasında ve ısıtma sonrasında DAİMA karıştırın.
- Gecikmeli kaynama ve olası yanmaya engel olmak için, ısıtma öncesinde, ısıtma sırasında ve ısıtma sonrasında karıştırın.
- Yanma durumunda aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarını takip edin :
  * Yanan yeri en az 10 dakika soğuk suda tutun.
  * Temiz ve kuru bir bezle kapatın.
  * Yanan yere herhangi bir krem, yağ ya da losyon uygulamayın.
- Kapları **ASLA** tepesine kadar doldurmayın. Sıvının taşmasını önlemek için üst kısmı alt kısmından daha geniş kapları kullanın. Dar boyunlu şişeler aşırı ısıtıldıklarında patlayabilir.
- Bebek yiyeceğinin ve sütünün sıcaklığını, bebeğe vermeden önce **DAİMA** kontrol edin.
- Bir biberonu **ASLA** emziği takılı iken ısıtmayın. Aksi takdirde biberon patlayabilir.
- İçecekleri mikrodalgada ısıtırken gecikmeli kaynama olasılığı vardır. Bu yüzden onları dışarı çıkartırken dikkatli olun.

9. Güç kablosuna herhangi bir zarar vermemek için dikkatli olun.
- Güç kablosunu veya fişi suyun içine sokmayın ve güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Güç kablosu veya fiş hasar gördüğünde, bu cihazı çalıştırmayın.

10. Kapağı açarken, fırından bir kol uzunluğu kadar uzak durun.
Sebebi: Çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara sebep olabilir.

11. Fırının iç kısmını temiz tutun.
Sebebi: Fırının duvarlarına veya yüzeyine yapışan yemek atıkları veya yağlar boyanın bozulmasına ve performans düşüklüğüne yol açabilir.

12. Çalışma sırasında bir "klik" sesi duyulacaktır (özellikle çözme işlemi sırasında)
Sebebi: Elektrik güç çıkışı değiştiğinde, bu ses normaldir.

13. Mikrodalga boş çalıştığında, emniyet açısından güç otomatik olarak kesilecektir. 30 dakika kadar beklettikten sonra, fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

- Pişirme bittikten sonra fırın çalışmaya devam ettiğinde endişelenmeyin.
  Sebebi: Bu cihaz pişirme işleminin ardından stop tuşuna basıldığında ya da kapak açıldığında iç kısımdaki elektronik parçalar için bir kaç dakika soğutma yapmak üzere tasarlanmıştır.
  Pişirme işlemi (Mikrodalga, Izgara, Isıyayımı, Mikrodalga+Izgara, Mikrodalga+Isıyayımı) bittikten sonra fırın sinyal verir ve ekranda 4 kez "0" ibaresi yanar söner. Ardından fırın her dakika başında bir kez olmak üzere sinyal verecektir.

Güvenlik Önlemleri *(önceki sayfadan devam)*

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Pişme esnasında, atılabilir plastik kaplarda, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin içinde ısınan veya pişen yiyeceğe arada bir bakmalısınız.

UYARI:

Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

UYARI:

Mikrodalga enerjisinin yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesini içeren bakım veya onarım işlemleri sadece yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

UYARI:

Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

UYARI:

Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

UYARI:

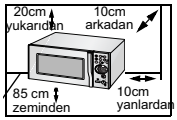
Fırın yüzeyi ve kapak ısıyayım ve kombinasyon pişirme sırasında sıcak olabilir.

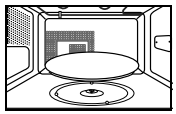
☛ Mikrodalga Fırını, bağlantı ucu, silindir halkası ve döner tepsi olmadan **ÇALIŞTIRMAYIN**.

Mikrodalga Fırının Kurulumu

Bu mikrodalga fırını istediğiniz yere yerleştirebilirsiniz (mutfak tezgahı ya da raf, hareketli tezgah ya da masa gibi).

TR





1. Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm, üst tarafta 20 cm boşluk bırakın.
   Fırının yerden 85 cm yüksekte olması tavsiye edilir.
2. Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın.
   Silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin.
   Döner tepsinin rahat şekilde dönüp dönmediğini kontrol edin.
3. Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.

☛ Fırın ısınacağından ve otomatik olarak kapanacağından **ASLA** havalandırma deliklerini kapatmayın. Fırın yeterince soğuyuncaya kadar çalışmayacaktır.

☛ Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Güç kablosu hasar görürse, üretici, üreticiye bağlı servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.

☛ Mikrodalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak ya da rutubetli ortamlara **YERLEŞTİRMEYİN**. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır.
Mikrodalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

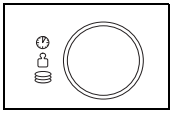
TR

Saat Ayarı

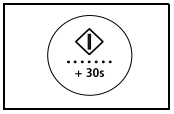
Mikrodalga fırında dahili bir saati vardır. Zaman, 24 saatlik düzende görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saati ayarlamalısınız:

- ***Mikrodalga fırını ilk kurduğunuzda***
- ***Elektrik kesintisinden sonra***

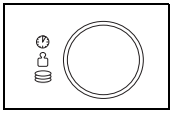
✉ Kış ve yaz saat ayarlamasına geçişlerde saati ayarlamayı unutmayın.



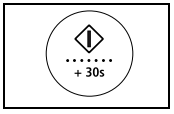
1. Saati ayarlamak için **Kontrol Düğmesini** çevirin.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. **Start** (◈) tuşuna basın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



3. Dakikayı ayarlamak için **Kontrol Düğmesini** çevirin.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



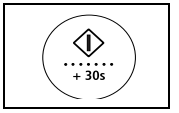
4. Doğru zaman görüntülendiğinde **Start** (◈) tuşuna basın.
Sonuç: Mikrodalga fırını kullanmasanız da zaman görüntülenecektir.

Fırının Doğru Çalışıp Çalışmadığının Kontrolü

Aşağıdaki basit işlemi uygulayarak mikrodalga fırının doğru çalışıp çalışmadığını kontrol edebilirsiniz. Eğer bir şüpheniz olursa sonraki sayfada yer alan "Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar" bölümüne başvurun.

✉ Fırın uygun bir prize takılmalıdır. Döner tepsi fırında doğru konumda yer almalıdır. Maksimum seviyeden (100% - 900 W) farklı bir güç seviyesi kullanılıyorsa, suyun kaynaması daha uzun sürebilir.

Fırının kapağını sağ tarafındaki tutma aparatından çekerek açın. Döner tepsi üzerine bir bardak su yerleştirin. Kapağı kapatın.



Start (◈) tuşuna basın ve süreyi 4-5 dakikaya ayarlayın.
Uygun sürenin sayıları için **start** (◈) tuşuna basın.

Sonuç: Fırın suyu 4 veya 5 dakika boyunca ısıtır. Su kaynamaya başlamalıdır.

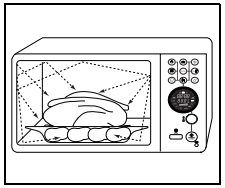
Bir Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır

Mikrodalgalar, yüksek frekanstaki elektromanyetik dalgalardır; yayılan enerji, biçimde ve renkte değişiklik yaratmaksızın, yiyeceğin pişirilmesini ya da ısıtılmasını sağlar.

Mikrodalga fırını aşağıdaki işlemler için kullanabilirsiniz:

- ***Buz Çözme***
- ***Isıtma***
- ***Pişirme***

Pişirme Prensibi



1. Magnetron tarafından yaratılan mikrodalgalar, yiyecek döner tepsinin üzerinde döndükçe eşit şekilde dağılır. Böylece yiyecek eşit şekilde pişer.
2. Mikrodalgalar yaklaşık 2.5 cm derinliğe kadar yiyecek tarafından emilirler. Isı, yiyecek içinde dağılırken pişme işlemi devam eder.
3. Pişme süreleri kullanılan malzemeye ve yiyeceğin özelliğine göre değişir:
   - Miktar ve yoğunluk
   - İçerdiği su miktarı
   - İlk sıcaklık (soğutulup soğutulmadığı)

☛ Yiyeceğin ortası ısı dağılımı ile ısındığından, yiyecek fırından çıkarıldıktan sonra bile pişme işlemi devam eder. Aşağıdaki durumlar için, tarifte ve bu kılavuzda belirtilen bekleme sürelerine uyulmalıdır:

- Yiyeceğin ortasının pişmesi için
- Yiyecek sıcaklığının her tarafta eşit olması için

Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar

TR

Yeni cihazınıza alışmak her zaman biraz zaman alabilir. Eğer aşağıda listelenmiş bir problemle karşılaşırsanız, belirtilen çözümleri deneyin. Bunlar size zaman kazandıracağı gibi gereksiz servis aramalarını da engeller.

◆ Aşağıdaki durumlar normaldir.
- Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
- Kapak tarafında ve dış muhafazadan hava üflenmesi
- Kapağın etrafında ve dış muhafazadan ışık yansıması.
- Kapak ve havalandırma delikleri etrafında buhar kaçması.

◆ Yiyecek hiç pişmiyor.
- Zamanlayıcı doğru ayarlandı mı ve/veya **Start** (⏀) tuşuna basıldı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

◆ Yiyecek ya çok ya da az pişiyor.
- Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
- Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

◆ Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor.
- Metal içeren bir tabak mı kullanıldı?
- Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
- Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

◆ Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.
- Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir.
  * Çözüm: Fırını televizyon, radyo ve antenlerden uzağa yerleştirin.
- Fırının mikro işlemcisi tarafından parazit algılandığında, gösterge sıfırlanabilir.
  * Çözüm: Fişi prizden çekin ve tekrar takın. Zamanı sıfırlayın.

◆ « E - 25 » mesajı görüntüleniyor.
- « E - 25 » mesajı mikrodalga fırın aşırı ısındığında otomatik olarak görüntülenir. «E - 25 » mesajını aktif konumda bırakmalısınız. Ardından başlangıç modunda kullanmak için " ⏁ " tuşuna basın.

Eğer yukarıdaki rehber sorunu çözmezse, yerel SAMSUNG müşteri hizmetleri merkezine danışın.

Lütfen aşağıdaki bilgileri okuyun;

- ***Fırının arkasında yazılı olan model ve seri numaraları***
- ***Garanti detayları***
- ***Problemin açık ve net bir tanımı***

Ardından yerel bayinize veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine başvurun.

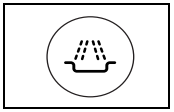
TR

Pişirme/Isıtma

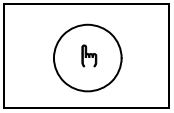
Aşağıdakiler, yiyeceği nasıl pişireceğinizi veya ısıtacağınızı gösterir.

☛ Fırını bırakıp gitmeden önce **DAİMA** pişme ayarlarını kontrol edin.

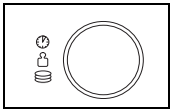
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın. Mikrodalga fırını boşken ASLA çalıştırmayın.



1. **Microwave** ( ) tuşuna basın.
Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
( ) (mikrodalga modu)
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.

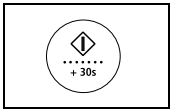


2. Uygun güç seviyesi görüntülenene kadar **Select** ( ) tuşuna basın. Gelecekteki detaylar için aşağıdaki güç seviyesi tablosuna başvurun.
Sonraki : Yanıp sönen düğmeyi çevirin.



3. Pişirme süresini ayarlamak için **Kontrol Düğmesini** çevirin.
- Örnek: 3 dakika 30 saniyelik bir pişirme süresi için, kontrol düğmesini 3:30'u ayarlayacak şekilde çevirin.

Sonuç: Pişirme süresi görüntülenecektir.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
Sonuç: Fırın lambası yanar ve döner tepsi dönmeye başlar. Pişirme işlemi başlar, işlem sona erdiğinde:
- ◆ Fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın dakikada bir sinyal verecektir.

✉ Fırının geçerli güç seviyesini öğrenmek için bir kez olmak üzere **Select** ( ) tuşuna basın.
Pişirme işlemi sırasında güç seviyesini değiştirmek isterseniz, **Select** ( ) tuşuna istediğiniz güç seviyesi görüntülenene kadar iki kez veya daha fazla basın.

Hızlı Başlama:

✉ Bir tabağı maksimum güç seviyesinde (900W) kısa süreli olarak ısıtmak isterseniz, her 30 saniyelik pişme süresi için **+30s** ( ) tuşuna bir kez basın. Fırın hemen çalışmaya başlayacaktır.

Güç Seviyeleri ve Süre Değişimleri

Güç seviyesi fonksiyonu ile dağıtılan enerji miktarını ve yiyeceğinizin tipine ve miktarına bağlı olarak pişirme veya ısıtma için gerekli süreyi uyarlayabilirsiniz. Altı farklı güç seviyesi arasından seçim yapabilirsiniz.

Güç Seviyesi	Yüzdelik Oran	Çıkış
YÜKSEK	100 %	900 W
ORTA YÜKSEK	67 %	600 W
ORTA	50 %	450 W
ORTA DÜŞÜK	33 %	300 W
BUZ ÇÖZME (DEFROST)	20 %	180 W
DÜŞÜK	11 %	100 W

Tariflerde ve bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, tanımlanan belirli bir güç seviyesine göredir.

Aşağıdakilerden birisi seçildiğinde...	Pişirme zamanı...
En yüksek güç seviyesi	Azalır
En düşük güç seviyesi	Artar

Pişirme İşleminin Durdurulması

Aşağıdakilerden birisi için istediğiniz an pişirme işlemini durdurabilirsiniz:

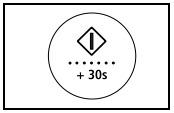
- ***Yiyeceği kontrol etmek***
- ***Yiyeceği çevirmek ya da karıştırmak***
- ***Bekleme konumunda bırakmak***

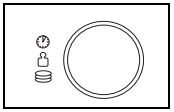
Pişirmeyi durdurmak için...	**Aşağıdaki işlemi yapın...**
Geçici olarak	Kapağı açın. Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirme işlemine devam etmek için kapağı kapatın ve **Start** (⏀) tuşuna tekrar basın.
Tamamen	**Stop** (⏚) tuşuna basın. Sonuç: Pişirme işlemi durur. Pişirme ayarlarını iptal etmek için **Stop**(⏚) tuşuna tekrar basın.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

Geleneksel pişirmede olduğu gibi, yiyeceğin karakteristiğine ya da damak zevkinize bağlı olarak pişirme sürelerini ayarlamanız gerekmektedir. Bu aşamada:

- ***İstediğiniz zaman kapağı açarak pişme işleminin durumunu kontrol edebilirsiniz.***
- ***Kalan pişirme süresini arttırabilir ya da azaltabilirsiniz.***





1. Yiyeceğinizin pişme süresini arttırmak amacıyla eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** (⏀) tuşuna bir kez basın.
   - Örnek: 3 dakika eklemek için, **+30s** (⏀) tuşuna 6 kez basın.
2. Pişme işlemi esnasında, yiyeceğinizin pişme süresini arttırmak veya azaltmak için **Kontrol Düğmesi'**ni sağa veya sola çevirin

Otomatik Pişirme Özelliğinin Kullanımı

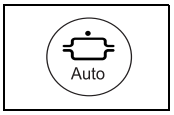
TR

Otomatik Pişirme (🍲) özelliğinde önceden programlanmış 5 pişirme süresi vardır. Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur.

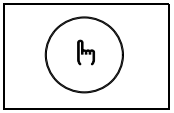
Kontrol Düğmesini (Jog Dial) çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

☛ Sadece mikrodalga için güvenli olan gereçleri kullanın.

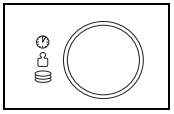
Kapağı açın. Yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Kapağı kapatın.



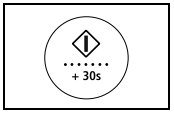
1. **Auto Cook** (🍲) tuşuna basın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek servis miktarını seçin.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



4. **Start** (◈) tuşuna basın.
Sonuç: Yiyecek tercih ettiğiniz önceden programlanmış ayar doğrultusunda pişirilecektir.

- Pişirme işlemi tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Aşağıdaki tablo; çeşitli Otomatik Pişirme Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri içermektedir.
1, 4 ve 5 no'lu programlar sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır.
3 no'lu program mikrodalga ve ızgara kombinasyonuyla çalışır.
2 no'lu program ise mikrodalga ve ısıyayımı kombinasyonu ile birlikte çalışır.

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
	Hazır Yemek (soğuk)	0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg	3dk.	Seramik bir tabağa koyun ve streç film ile üzerini örtün. Bu program 3 çeşitten oluşan yiyecekler için uygundur. (örn. soslu et, sebze ve patates, pilav ya da makarna gibi yardımcı yiyecekler).
	Donmuş Pizza	0.3-0.4 kg 0.45-0.55 kg 0.6-0.7 kg	-	Alçak rafa donmuş (-18°C) bir pizza yerleştirin. İki donmuş pizzayı alçak ve yüksek raflara yerleştirin.
	Tavuk Parçaları	0.2-0.3 kg (1 parça) 0.4-0.5 kg (2 parça) 0.6-0.7 kg (3 parça) 0.8-0.9 kg (3-4 parça)	2-3dk.	Tavuk parçalarını yağlayın, tuz ve biber ekleyin. Onları daire oluşturacak ve derileri aşağıya gelecek şeklide yüksek rafa yerleştirin. Fırın sinyal verince diğer tarafını çevirin.
	Taze Sebze	0.2-0.25 kg 0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg 0.6-0.65 kg 0.7-0.75 kg	2-3 dk.	Yıkadıktan sonra sebzeleri tartın, temizleyin eşit ölçüde doğrayın. Onları kapaklı bir cam kaseye koyun. 200-250gr için 30 ml (2 kaşık), 300-450gr için 45 ml (3 kaşık) ve 500-750gr içinse 60-75 ml (4-5 kaşık) su ekleyin. Pişme işleminden sonra karıştırın. Yüksek miktarda pişirecekseniz, pişme işlemi sırasında da bir kez karıştırın.
	Soyulmuş Patates	0.3-0.35 kg 0.4-0.45 kg 0.5-0.55 kg 0.6-0.65 kg 0.7-0.75 kg	2-3 dk.	Soyduktan sontra patatesleri tartın, yıkayın ve eşit ölçüde doğrayın. Patatesleri kapaklı bir cam kaseye koyun. 300-450gr için 45 ml (3 kaşık) ve 500-750gr için 60ml (4 kaşık) su ekleyin.

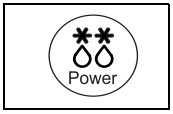
Güçlü Çözme Özelliğinin Kullanılması

TR

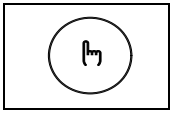
Güçlü Çözme ( ) özelliği sayesinde et, kümes hayvanları, balık, ekmek, kek ve meyveleri çözebilirsiniz. Çözme süresi ve güç seviyeleri otomatik olarak ayarlanır. Ağırlığı kolayca seçebilirsiniz.

☛ Sadece mikro dalga emniyeti olan gereçleri kullanın.

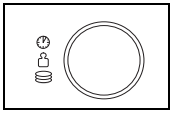
Kapağı açın. Seramik tabaktaki donmuş yiyeceği döner tepsiye yerleştirin. Kapağı kapatın.



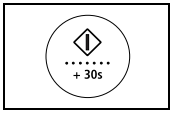
1. **Power Defrost** ( ) tuşuna basın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



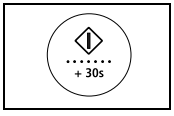
2. Pişirmek istediğiniz yiyecek tipinin seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklamaları için bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.
Sonraki : Yanıp sönen düğmeyi çevirin.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek yiyeceğin ağırlığını seçin.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
Sonuç:
- Buz çözme işlemi başlar.
- Fırın, çözme işlemi sırasında sinyal vererek yiyeceği çevirmeniz gerektiğini hatırlatır.



5. Tekrar **Start** ( ) tuşuna basarak çözme işlemini sonlandırın.
Sonuç: İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

☛ Yiyecekleri Manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunun için, 180W'lık bir güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçin. Detaylar için sayfa 23'deki "Buz Çözme" kısmına bakın.

Aşağıdaki tablo çeşitli Güçlü Çözme Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri göstermektedir. Çözme işleminden önce, bütün ambalaj malzemelerini çıkarın. Et, kümes hayvanları ve balığı seramik bir tabağa yerleştirin.

Kod	Yiyecek	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
	Et	0.2~2kg	20-90dk.	Köşeleri alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde eti diğer tarafına çevirin. Bu program; sığır, kuzu, domuz eti, biftek, pirzola ve kıyma için uygundur.
	Kümes Hayvanları	0.2~2kg	20-90dk.	Bacak ve kanat uçlarını alüminyum folyo ile ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde diğer tarafına çevirin. Bu program; bütün tavuk ve tavuk parçaları için uygundur.
	Balık	0.2~2kg	20-60dk.	Balığın kuyruk tarafını alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde diğer tarafa çevirin. Bu program; bütün balık ve balık filetoları için uygundur.
	Ekmek/ Kek	0.12~1kg	10-60dk.	Ekmek veya keki bir mutfak kağıdına koyun. Fırın sinyal verir vermez diğer tarafa çevirin (fırın çalışmaya devam eder ve kapak açıldığında durur). Bu program; dilimlenmiş veya bütün halde tüm ekmek çeşitleri, yuvarlak ekmekler ve bagetler için uygundur. Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde dizin. Bu program; tüm mayalı kekler, bisküviler, peynirli kekler ve milföy ile yapılan hamurişleri için uygundur. Bununla birlikte meyveli ve kremalı kekler ile içi çikolata kaplı kekler için uygun değildir.
	Meyve	0.1~0.6kg	5-20dk.	Düz bir cam veya seramik tabağa meyveleri eşit olarak dağıtın. Bu program; tüm meyve çeşitleri için uygundur.

Gevrek Tabağının Kullanılması

TR

Normalde, ızgara/ısıyayım fırınlarında ızgara veya mikrodalga modunu kullanarak pişirme yaptığınızda, hamurişi ve pizza gibi yiyeceklerin alt kısmı ıslak kalır. Samsung Gevrek Tabağı sayesinde yiyecekleriniz gevrekliğini kaybetmez.

Gevrek tabağı ayrıca, pastırma, yumurta, sosis gibi gıdalar için de kullanılabilir.

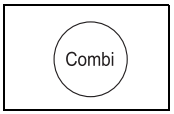
☛ Gevrek tabağını kullanmadan önce, kombinasyon modunu seçerek 3-5 dakika için önısıtma yapın:
- Isıyayımı (220°C) ve mikrodalga kombinasyonu (600 W güç seviyesi)
- Izgara ve mikrodalga kombinasyonu (300 W güç seviyesi)
- Konuyla ilgili olarak sayfa 17'ye bakın.

1. Gevrek tabağını yukarıda açıklandığı gibi önceden ısıtın.
- Çok sıcak olacağından, gevrek tabağını alırken her zaman bir fırın eldiveni kullanın.

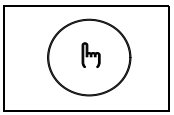
2. Pastırma, yumurta gibi yiyeceklerin güzelce kızarması için gevrek tabağını fırça ile biraz yağlayın.

3. Gevrek tabağına yiyeceği yerleştirin.
- Gevrek tabağına ısıya dayanıksız nesneler koymayın; örn. plastik çatal v.s.

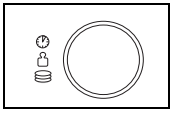
4. Gevrek tabağını döner tepsi üzerine yerleştirin.
- Gevrek tabağını fırına döner tepsi olmadan asla yerleştirmeyin.



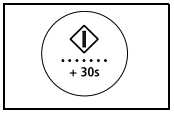
5. **Combi** tuşuna basın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



6. Uygun Kombinasyon modunu seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.

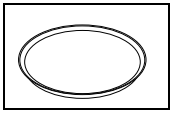


7. Uygun pişirme süresi görüntülenene dek **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



8. **Start** ( ) tuşuna basın.
Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
- ◆ İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner.
  Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

Gevrek Tabağının Temizlenmesi



Gevrek tabağını temizlemenin en iyi yolu onu sıcak su ve deterjanla yıkamaktır. Ardından temiz suyla durulayın. Üstündeki kaplamaya zarar vereceğinden fırça ya da sert sünger kullanmayın.

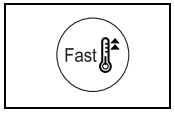
☛ Gevrek tabağı teflon kaplama olduğundan, doğru şekilde kullanılmadığı takdirde zarar görebilir.
- Gevrek tabağında asla yiyecek kesmeyin. Yiyeceği dilimlemeden önce tabaktan çıkartın.
- Yiyeceği çevirmek için plastik veya ahşap spatula kullanmanız önerilir.

Fırının Otomatik Hızlı Önısıtılması

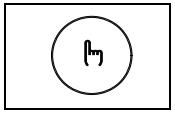
İsıyayımı ile pişirme için, yiyeceği fırına yerleştirmeden önce fırının uygun bir sıcaklığa göre ön ısıtılması tavsiye edilir.

Fırın istenen sıcaklığa ulaştığında yaklaşık 10 dakika kadar bu ısıda kalacaktır. Ardından otomatik olarak kapanır.

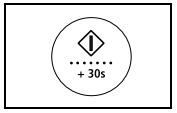
İstediğiniz pişirme tipine göre ısıtma elemanının doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.



1. **Auto Fast Preheat** (Fast) tuşuna basın.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. **Select** ( ) tuşuna bir kez veya daha fazla basarak sıcaklığı ayarlayın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   250°C (sıcaklık)
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



3. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Fırın istenilen sıcaklığa göre ısıtılacaktır.
   - Ayarlı sıcaklığa ulaştığında, fırın 6 kez sinyal verir ve sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.
   - 10 dakika sonra fırın 4 kez sinyal verir ve çalışma durur.

✉ İç sıcaklığın istenen sıcaklığa erişmesi durumunda, fırın 6 kez sinyal verir ve sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.

✉ Fırının içindeki geçerli sıcaklık değerini öğrenmek için, **Auto Fast Preheat**(Fast) tuşuna basın.

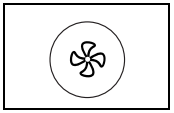
Isıyayımı İle Pişirme

TR

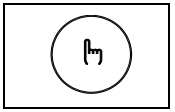
Isıyayımı modu, yiyeceğinizi geleneksel fırınlarla aynı şekilde pişirmenizi sağlar. Mikrodalga modu kullanılmaz. Sıcaklığı, tercihiniz doğrultusunda, 40°C ile 250°C arasında sekiz seviyede ayarlayabilirsiniz. Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

☛ Eğer fırını otomatik hızlı önısıtma işlemine tabi tutmak istiyorsanız:
- Çok sıcak olacaklarından, fırının içindeki gereçlere dokunurken her zaman fırın eldivenlerini kullanın.
- Alçak rafı kullanırsanız, pişirme ve kızartma için daha iyi bir sonuç alırsınız.

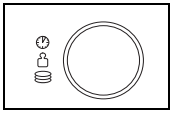
Isıtma elemanının yatay konumda, döner tepsinin de hazır konumda olup olmadığını kontrol edin. Kapağı açın, gereçleri alt rafa koyun ve bunları döner tepsi üzerine yerleştirin.



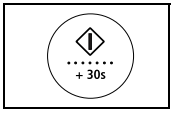
1. **Convection** ( ) tuşuna basın
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. **Select** ( ) tuşuna bir kez veya daha fazla basarak sıcaklığı ayarlayın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
   (ısıyayım modu)
   250°C (sıcaklık)
   Sonraki : Yanıp sönen düğmeyi çevirin.



3. Pişirme süresini ayarlamak için **Kontrol Düğmesi'**ni çevirin.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



4. **Start** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme işlemi başlar.
   - İşlem tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

✉ Sıcaklığı kontrol etmek için istediğiniz zaman **Auto Fast Preheat**(Fast) tuşuna basabilirsiniz.

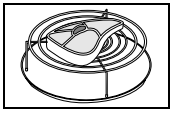
TR

Izgara

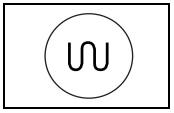
Izgara, mikrodalgaları kullanmadan, yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtmanızı ve kızartmanızı sağlar

- ***Çok sıcak olacakları için fırının içindeki gereçlere dokunurken her zaman fırın eldivenlerini kullanın.***
- ***Eğer yüksek (üst) rafı kullanırsanız, pişirme ve ızgara için daha iyi bir sonuç elde edersiniz.***

Isıtma elemanının yatay konumda, uygun rafın da hazır konumda olup olmadığını kontrol edin.

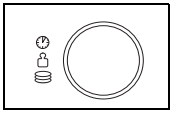


1. Kapağı açın ve yiyeceği rafa yerleştirin.



2. **Grill** (⏦) tuşuna basın.
Sonuç: Aşağıdaki gösterge görüntülenecektir:
⏦ (ızgara modu)
Sonraki : Yanıp sönen düğmeyi çevirin.

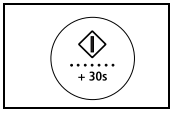
- Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek ızgara süresini ayarlayın.

- Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.

Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



4. **Start** (⏀) tuşuna basın.
Sonuç: Izgara işlemi başlar.

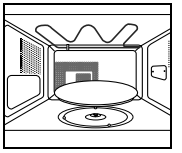
- ◆ Pişirme işlemi tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

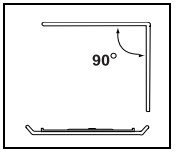
Isıtma Elemanı İçin Konum Seçimi

Isıtma elemanı ızgara yapılırken kullanılır.
Isıtma elemanı yiyecekleri, ısıyayımı, ızgara ya da şiş yaparak pişirirken kullanılır. İki konumdan birine yerleştirilebilir:

- ***Izgara ve ısıyayımı ile pişirme için yatay konum***

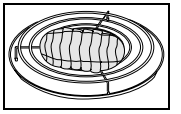
☛ Isıtma elemanının konumunu sadece soğuk olduğunda değiştirin. Onu dikey konuma alırken aşırı güç uygulamayın.





Isıtma elemanını aşağıdaki konuma ayarlamak için..	Aşağıda belirtilen işlemleri yapın..
Dikey Konum	◆ Isıtma elemanını aşağıya doğru çekin. ◆ Arka duvarla paralel olana kadar fırının arka kısmına doğru itin.
Yatay Konum (ısıyayımı ile pişirme ve ızgara	◆ Isıtma elemanını kendinize doğru çekin. ◆ Fırının çatısıyla paralel olana kadar onu fırının üst kısmına doğru itin.

Aksesuar Seçimi



Geleneksel ısıyayımı ile pişirme, pişirme kabı gerektirir. Bununla birlikte, normal fırınınızda kullandığınız pişirme kaplarını kullanmalısınız.

Mikrodalgaya uygun kaplar, genelde ısıyayımı ile pişirme için uygun değildir: plastik kaplar, tabaklar, kağıt fincanlar ve havlular kullanılmaz.

Eğer bir kombine pişirme modu seçmek istiyorsanız (mikrodalga ve ızgara ya da ısıyayımı), sadece mikrodalga için uygun ve fırına dayanıklı gereçleri kullanın. Metal pişirme kapları/gereçleri fırına zarar verebilir.

☛ Uygun pişirme kapları ve gereçler hakkında detaylı bilgi için, sayfa 19'da yer alan "Pişirme Kabı Rehberi"ne bakın.

Kombinasyon İle Pişirme

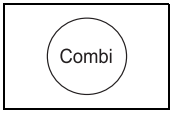
Aynı anda hızlı ve kızarmış bir pişirme işlemi yapmak için mikrodalga pişirmeyi ızgara veya ısıyayımı ile birlikte kombine olarak kullanabilirsiniz.

☛ HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Cam veya seramik tabaklar mikrodalgaların yiyeceğe eşit olarak etki etmesini sağladıkları için son derece uygundurlar.

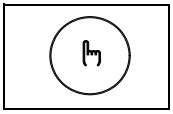
Çok sıcak olacağından fırındaki gereçlere dokunurken HER ZAMAN bir fırın eldiveni kullanın.

Yüksek rafı kullanırsanız daha iyi bir pişirme ve ızgara sağlarsınız.

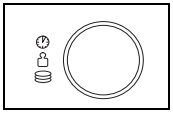
Kapağı açın. Yiyeceği, pişirilecek olan yiyeceğe göre en uygun olan rafa yerleştirin. Rafı döner tepsi üzerine koyun. Kapağı kapatın.



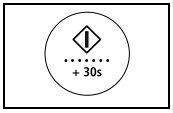
1. **Combi** tuşuna basın.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



2. Uygun Kombinasyon modunu seçmek için **Select** ( ) tuşuna basın. Detaylar için aşağıdaki kombinasyon modu ve güç seviyeleri tablosuna başvurun.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.



3. **Kontrol Düğmesi'**ni çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.
   Sonraki : Yanıp sönen tuşa basın.

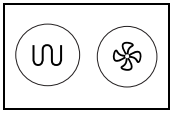


4. **Start** (◊) tuşuna basın.
   Sonuç:
   - Kombine pişirme işlemi başlar.
   - Pişirme işlemi tamamlandığında, fırın sinyal verir ve "0" ibaresi 4 kez yanar söner. Fırın her dakika için 1 kez sinyal verir.

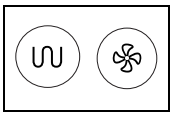
Mod	Güç Seviyesi
C 1	Mikrodalga (300w) + Izgara
C 2	Mikrodalga (180w) + Isıyayımı (200°C)
C 3	Mikrodalga (450w) + Isıyayımı (200°C)
C 4	Mikrodalga (600w) + Isıyayımı (220°C)

Mikrodalga Fırın İçin Güvenlik Kilidi

Mikrodalga fırınınız özel bir Çocuk Güvenliği programına sahiptir. Bu sayede fırın kilitlenerek çocukların veya fırını kullanmayı bilmeyen kişilerin onu kazara çalıştırması engellenmiş olur. Fırın istenilen bir zamanda kilitlenebilir.



1. **Grill** ve **Convection** tuşlarına aynı anda basın. (yaklaşık 1 saniye).
   Sonuç:
   - Fırın kitlenenir.
   - Ekranda "**L**" ibaresi görüntülenir.



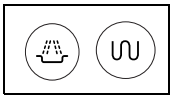
2. **Grill** ve **Convection** tuşlarına aynı anda basın. (yaklaşık 1 saniye).
   Sonuç: Fırın normal şekilde kullanılabilir.

TR

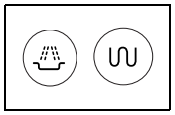
TR

Sinyal Sesinin Kapatılması

Sinyal sesini istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.



1. **Microwave** ( ) ve **Grill** ( ) tuşlarına aynı anda basın. (yaklaşık 1 saniye).
   Sonuç: Bir fonksiyonun sonunda fırın sinyal sesi vermez.



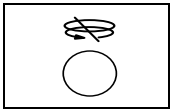
2. Sinyal sesini tekrar aktif hale getirmek için **Microwave** ( ) ve **Grill** ( ) tuşlarına tekrar aynı anda basın. (yaklaşık 1 saniye).
   Sonuç: Fırın normal olarak çalışır.

Döner Tepsi Fonksiyonunu Elle Durdurma

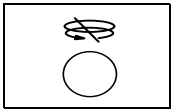
Döner tepsi aktif/kapalı ( ) tuşu sayesinde döner tepsinin dolaşımını durdurarak fırının içini dolduracak ölçüde büyük tabaklar kullanabilirsiniz (sadece manuel pişirme modunda).

☛ Bu durumda elde edeceğiniz sonuçlar pek tatmin edici olmayabilir. Pişirme işlemi süresinin yarısında tabağın elle döndürülmesi tavsiye edilir.

Uyarı ! Fırında bir yiyecek yokken asla döner tepsiyi çalıştırmayın.
Sonuç: Bu ünitenin zarar görmesine ya da yangına yol açabilir.



1. **Turntable on/off** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Döner tepsi hareket etmeyecektir.



2. Döner tepsiyi hareket ettirmek için tekrar **Turntable on/off** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Döner tepsi hareket etmeye başlar.

✉ Pişirme işlemi sırasında **Turntable on/off** ( ) tuşuna basmayın. **Turntable On/Off** ( ) tuşuna basmadan önce pişirme işlemini iptal edin**.**

Pişirme Kabı Rehberi

TR

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir.

Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişirme kabı mikrodalga için güvenli ise endişelenmenize gerek yoktur.

Aşağıdaki tabloda değişik pişirme kapları listelenmekte ve bunların mikrodalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiği açıklanmaktadır.

Pişirme Kabı	Mikrodalga-Güvenliği	Yorumlar
Alüminyum folyo	✓✗	Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla kullanıldığında kıvılcımlar oluşabilir.
Kızartma tabağı	✓	8 dakikadan fazla ön ısıtma yapmayın.
Porselen ve çömlek	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur.
Atılabilir polyester mukavva tabaklar	✓	Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır.
Hazır gıda ambalajı		
• Polistiren kaplar	✓	Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir.
• Kağıt ambalaj veya gazete	✗	Yangına sebep olabilir.
• Dönüştürülebilir kağıt veya metal süs	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Cam Eşya		
• Fırından masaya özellikli cam kaplar	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde kullanılabilir.
• İnce cam eşyalar	✓	Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir.
• Buzluk poşetleri için bağlama malzemesi	✗	
Kağıt		
• Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer.
• Dönüştürülebilir kağıt	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle, ısıya karşı yüksek dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kaplar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya rengi bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç Film	✓	Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, filmi kaldırırken dikkatli olun.
• Buzluk poşeti	✓✗	Sadece kaynatılabilir/fırında kullanılmaya uygun ise kullanılabilir. Hava geçirmelidir. Gerekirse bir çatalla delin.
Yağlı kağıt	✓	Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir.

✓ :Tavsiye edilir

✓✗ :Dikkatli kullanın

✗ :Güvenli değil

Pişirme Rehberi

TR

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından çekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesini sağlar. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve açığa çıkan ısı yiyeceğin pişmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Kaplar:

Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır. Ancak, seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:

Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, pirinç, bakliyat, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirilmeye uygundur. Sos, hardal, çorba, buharda pişen puding, konserve ve acı sos gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

Pişirme Sırasında Yiyeceği Kapalı Tutma

Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler farklı şekillerde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikrodalga ile kullanılabilen streç film.

Bekleme Süreleri

Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılarak çıkabilmesi için bekleme süresi önemlidir.

Dondurulmuş Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Ispanak	0.15kg	600W	5-6	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Brokoli	0.3kg	600W	8-9	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Bezelye	0.3kg	600W	7-8	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	0.3kg	600W	7½-8½	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebze (havuç/bezelye/mısır)	0.3kg	600W	7-8	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebze (Çin Usulü)	0.3kg	600W	7½-8½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.

Pirinç ve Makarna İçin Pişirme Rehberi

Pirinç: Kapaklı büyük bir cam fırın kabı kullanın. Pişme sırasında pirinç hacminin iki katına çıkacaktır. Kapalı pişirin.
Pişirme süresi dolunca bekleme süresinden önce karıştırın ve tuz, baharat ve yağ ekleyin.

Not: Pişme süresinin sonunda pirinç tüm suyu emmeyebilir.

Makarna: Büyük bir cam fırın kabı kullanın. Kaynar su ve tuz ekleyin, iyice karıştırın. Kapakla kapatmadan pişirin.
Pişme sırasında ya da bittikten sonra ara ara karıştırın. bekleme süresinde kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (eşit kaynamış)	0.25kg 0.37kg	900W	15-16 17½-18½	5	500ml soğuk su ekleyin. 750ml soğuk su ekleyin.
Kahverengi Pirinç (eşit kaynamış)	0.25kg 0.37kg	900W	20-21 22-23	5	500ml soğuk su ekleyin. 750ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç	0.25kg	900W	16-17	5	500ml soğuk su ekleyin.
Karışık Tahıl (pirinç + hububat)	0.25kg	900W	17-18	5	400ml soğuk su ekleyin.
Makarna	0.25kg	900W	10-11	5	1000ml soğuk su ekleyin.

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

TR

Taze Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. Tavsiye edilen herhangi bir su miktarı yoksa (tabloya bakın) her 250gr için 30-45ml (2-3 kaşık) soğuk su ekleyin. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakın), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında ve piştikten sonra birer defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat, yağı ilave edin. 3 dakikalık beklemede kapağı kapalı tutun.

İpucu: Taze sebzeleri eşit parçalar şeklinde doğrayın. Küçük parçalar daha hızlı pişecektir.

Tüm taze sebzeler mikrodalga tam güçte kullanılarak (900W) pişirilmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Brokoli	0.25kg 0.5kg	4½-5 7-8	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Sap kısmı ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Brüksel Lahanası	0.25kg	6-6½	3	60-75ml (5-6 kaşık) su ekleyin
Havuç	0.25kg	4½-5	3	Eşit dilimler halinde doğrayın.
Karnabahar	0.25kg 0.5kg	5-5½ 7½-8½	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Büyükleri ikiye ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Kabak	0.25kg	4-4½	3	Dilimleyerek doğrayın. 30ml (2 kaşık) su veya çok az yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Patlıcan	0.25kg	3½-4	3	Küçük dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine 1 kaşık limon suyu serpin.
Pırasa	0.25kg	4-4½	3	İnce dilimler halinde doğrayın.
Mantar	0.12kg 0.12kg	1½-2 2½-3	3	Bütün (küçük ise) veya dilimlenmiş olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu serpin. Tuz ve biberle tatlandırın. Servisten önce kurutun.
Soğan	0.25kg	5-5½	3	Daire ya da dilim şeklinde doğrayın Sadece 15ml (1 kaşık) su ekleyin.
Biber	0.25kg	4½-5	3	Küçük dilimler halinde doğrayın.
Patates	0.25kg 0.5kg	4-5 7-8	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve onları eşit ölçülerde iki ya da dört parçaya ayırın.
Şalgam	0.25kg	5½-6	3	Küçük küp şeklinde doğrayın.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız, geleneksel fırın ve sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır.
Referans olarak ilerdeki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılar ve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

Hazırlama ve Kapatma

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük parça et gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

Güç Seviyeleri ve Karıştırma

- Bazı yiyecekler 900W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 600W, 450W ve hatta 300W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Genel olarak yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa (örneğin; kıymalı börek) düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyi olacaktır.
En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında yiyeceği iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın. Bekleme süresi esnasında, sıvıları mikrodalga fırında tutun.
Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk bulundurmanız tavsiye edilir.
Bozulabileceğinden, yiyeceği aşırı ısıtmaktan kaçının. Pişirme süresinin tahmin edilmesi ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesi tavsiye edilir.

- **Isıtma ve Bekleme Süreleri**
Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda vardır.
Yiyeceğin bütünüyle, iyice ısıtıldığından emin olun.
Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin.
Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini MUTLAKA
- yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koyun. Isıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırın.

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

BEBEK YİYECEKLERİNİN ISITILMASI

BEBEK YİYECEKLERİ:
Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isındıktan sonra iyice karıştırın. Bebeğe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 30-40°C arası.

BEBEK SÜTÜ:
Sütü, temiz bir cam şişeye dökün. Ağzını kapatmadan ısıtın. Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın. Bekleme süresinden önce iyice karıştırın ve bebeğe vermeden önce bir daha karıştırın. Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 37°C.

AÇIKLAMA:
Yanmaları önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.

Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Bebek Mamaları ve Sütün Isıtılması

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Bebek Yiyeceği (Sebze+ Et)	0.19kg	600W	30sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Maması (Tahıl + Süt + Meyve)	0.19kg	600W	20sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Sütü	0.1kg 0.2kg	300W	30-40sn. 1dk. - 1dk. 10sn.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın. Steril bir cam şişeye dökün. Döner tepsinin ortasına koyun. Kapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce iyice çalkalayın ve sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.

Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
İçecekler (kahve çay ve su)	0.15kg (1 fincan) 0.3kg (2 fincan) 0.4kg (3 fincan) 0.6kg (4 fincan)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Fincanlara boşaltın ve kapaksız olarak ısıtın: 1 fincan için ortaya, 2 fincan için karşılıklı ve 3 fincan içinse daire şeklinde yerleştirin. Bekleme süresince mikrodalga fırında tutun ve iyice karıştırın.
Çorba (soğuk)	0.25kg 0.35kg 0.45kg 0.55kg	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Yiyeceği, derin bir seramik tabağa veya bir kaseye boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servisten önce yine karıştırın.
Güveç (soğuk)	0.35kg	600W	4½-5½	2-3	Güveci, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtırken arada bir karıştırın. Bekleme ve servisten önce yine karıştırın.
Soslu Hamurişi (soğuk)	0.35kg	600W	3½-4½	3	Hamurişini (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.
Malzemeli Soslu Hamurişi (soğuk)	0.35kg	600W	4-5	3	Malzemeli hamurişini (örn. mantı, ravyoli, v.s.) çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında arada bir karıştırın. Bekleme ve servis öncesinde tekrar karıştırın.
Tabakta Yiyecek (soğuk)	0.35kg 0.45kg 0.55kg	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun. Fırına uygun streç film ile kaplayın.
Peynir Fondü servise hazır (soğuk)	0.4kg	600W	6-7	1-2	Servise hazır peynir fondüsünü uygun ölçüde kapaklı bir cam fırın kasesine koyun. Pişme esnasında ara sıra ve ısınma sonrasında karıştırın. Servisten önce iyice karıştırın.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

ÇÖZME (DEFROST) İŞLEMİ

Mikrodalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikrodalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, aniden beklenmedik bir misafir gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. Bağlamak için kullanılan metal telleri çıkartın. Çözülürken çıkan suyun kurutulması için, yiyeceği paketten çıkartın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu, sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin.
Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin.
Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.

Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın. Çözme işleminin tamamlanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır. İlgili tabloya bakın.

İpucu: İnce ve düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, izleyen tabloyu rehber olarak kullanın.

Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Et Sığır Kıyması	0.25kg 0.5kg	6-7 10-12	15-30	Düz seramik bir tabağa eti koyun. İnce köşelerini alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısına geldiğinizde diğer tarafa çevirin.
Domuz Biftek	0.25kg	7-8		
Kümes Hayvanları Tavuk Parçaları	0.5kg (2 parça)	12-14	15-60	İlk olarak tavuk parçalarını deri tarafı aşağı gelecek şekilde, bütün tavuğu ise göğüs tarafı aşağıya gelecek şekilde seramik tabağa yerleştirin. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Bütün Tavuk	1.2kg	28-32		
Balık Balık Filetoları/	0.2kg	6-7	10-25	Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına yerleştirin. İnce parçaları daha kalın parçaların altına yerleştirin. Dar uçları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Bütün Balık	0.4kg	11-13		
Meyveler Küçük yumuşak	0.3kg	6-7	5-10	Meyveleri düz, yuvarlak bir cam tabağa dizin. (geniş çaplı olarak)
Ekmek Yuvarlak ekmekler (her biri yakl. 50gr)	2 parça 4 parça	1-1½ 2½-3	5-20	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde veya ekmeği yatay şekilde mutfak kağıdına koyarak, döner tepsinin ortasına yerleştirin. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Tost/Sandviç	0.25kg	4-4½		
Alman Ekmekleri (Buğday + Çavdar unu)	0.5kg	7-9		

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

IZGARA

Izgara ısıtma elemanı tavanın altına yerleştirilmiştir. Kapak kapalı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Izgara için 4 dakikalık ön ısıtma yapılması yiyeceğin daha hızlı kızartılmasını sağlar.

Izgara İçin Pişirme Kapları:

Ateşe dayanıklı olmalıdır ve metal içerebilir. Erime ihtimali olduğundan hiç bir plastik kap kullanılmamalıdır.

Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Pirzola, biftek, hamburger, pastırma ve tütsülenmiş jambon, ince balık porsiyonları, sandviçler ve malzemeli kızarmış ekmekler.

ÖNEMLİ NOT:

Sadece ızgara modunu kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Unutmayınız ki, aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir.

MİKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu ızgaradan kaynaklanan ısı yayılımı ile mikrodalga pişirmenin hızını birleştirir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar.

Mikrodalga + Izgara İle Pişirme İçin Pişirme Kapları:

Mikrodalga ile kullanılabilen kapları kullanın. Pişirme kapları ateşe dayanıklı olmalıdır. Kombinasyon modunda iken metal veya metal içeren pişirme kaplarını kullanmayın. Erime ihtimali olduğundan her hangi bir plastik pişirme kabı kullanılmamalıdır.

Mikrodalga + Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Kombinasyon modu ile pişirme için uygun yiyecekler; ısıtılma ya da kızartılma ihtiyacı gösteren tüm pişmiş yiyecekler (örn. fırın makarna), üstünün kızarması için kısa bir pişme süresinin yeterli olduğu yiyecekler için uygundur. Ayrıca bu mod, üstü kızartılacak veya kıtır olacak ince yiyecek porsiyonları içinde kullanılır (örn. tavuk parçaları, pişirme işleminin yarısında diğer tarafa döndürerek).
Detaylar için ızgara tablosuna bakın.

ÖNEMLİ NOT:

Kombinasyon modunu (mikrodalga + ızgara) kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir. Diğer taraftan doğrudan döner tepsi üzerinde de yerleştirilebilir.
Lütfen aşağıdaki tabloda belirtilen talimatlara başvurun.

Her iki tarafı da kızartmak için yiyeceği döndürmeyi unutmayın!

Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi

Izgara için ızgara fonksiyonu ile 3 dakika kadar ön ısıtma yapın.
Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Tost Dilimleri	4 parça (herbiri 0.25kg)	Sadece Izgara	3½-4½	3-4	Tost dilimlerini yan yana ızgara rafına yerleştirin.
Izgara Domates	0.2kg (2 parça) 0.4kg (4 parça)	300W + Izgara	4-5 5½-6½	-	Domatesleri ortadan ikiye kesin. Üzerine bir parça peynir koyun. Düz bir cam fırın tabağına daire şeklinde dizin. Izgara rafına yerleştirin. 2-3 dakika bekletin.
Domates-Peynir Tostu	4 parça (0.3kg)	300W + Izgara	4½-5½	-	Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi koyarak yüksek rafa yerleştirin. 2-3 dakika bekleyin.
Fırın Elma	2 elma (yakl.0.4kg) 4 elma (yakl.0.8kg)	300W + Izgara	6½-7½ 11-13	-	Elmaların içini boşaltın ve kuru üzüm ve reçelle doldurun. Tepesine biraz badem koyun. Elmaları düz bir cam fırın kabına yerleştirin. Cam kabı doğrudan döner tepsiye yerleştirin.

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi (devam)

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Tavuk Parçaları	0.5kg (2 parça) 0.9kg (3-4 parça)	300W + Izgara	10-11 12-13	9-10 11-12	Tavuk parçalarını yağlayın ve baharatlayın. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. 2-3 dakika bekleyin.
Kuzu Pirzola (orta)	0.4kg (4 parça)	Sadece Izgara	10-12	8-9	Kuzu pirzolalarına yağ ve baharat sürün. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. 2-3 dakika bekleyin.
Domuz Biftek	0.4kg (2 parça)	MW + Izgara	300W+ Izgara 8-9	Sadece Izgara 8-9	Domuz biftekleri yağlayın ve baharatlayın. Daire şeklinde yüksek rafa dizin. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.
Rosto Balık	0.4-0.5kg	300W + Izgara	6-7	7-8	Balığın tümünü yağlayın ve baharatlayın. İki balığı yanyana yüksek rafa dizin. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.

ISIYAYIMI

Isıyayımı ile pişirme gelenekseldir. Sıcak hava ile bir fırında yemek pişirmenin en iyi bilinen yöntemidir.
Isıtma elamanı ile fan arka duvarda yer alır. Böylece sıcak hava fırın içinde dolaşabilir.

Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Pişirme Kapları:
Tüm geleneksel fırın kapları, pişirme kapları ve fırın kağıtları – geleneksel fırınınızda kullandığınız gereçlerin tümü – kullanılabilir.

Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:
Tüm bisküvi, çörek, sandviç ve kekler bu mod ile yapılabilir. Ayrıca meyveli kekler ve hamurişleri ile sufle de pişirebilirsiniz.

MİKRODALGA + ISIYAYIMI

Bu mod mikrodalga enerjisi ile sıcak havayı birleştirir ve bu sayede pişme süresi azalmakla kalmaz, yiyecek daha kızarmış ve gevrek hale gelir.
Isıyayımı ile pişirme gelenekseldir. Arka taraftaki fan yardımıyla dolaşan sıcak hava ile bir fırında yemek pişirmenin en iyi bilinen yöntemidir.

Mikrodalga+Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Pişirme Kapları:
Mikrodalga ile kullanıma uygun olmalıdır. Fırında kullanılabilmelidir (metal süslemesi olmayan cam, çömlek veya porselen gibi). Mikrodalga ve Izgara kombinasyonunda tanımlanan kaplarla benzer gereçler kullanılır.

Mikrodalga+Isıyayımı İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:
Tüm etler, kümes hayvanları, güveç ve graten, sünger kekler ve hafif meyveli kekler, turtalar, rosto sebzeler, çörek ve ekmekler pişirilebilir.

Yuvarlak Ekmek, Ekmek, Kek gibi Yiyecekler için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
YUVARLAK EKMEK Yuvarlak Ekmek (pişmeye hazır	4-6 parça (herbiri 0.05kg)	Sadece ısıyayımı 180°C	2-3	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde alçak rafa dizin. Dışarı çıkartırken fırın eldiveni kullanın! 2-3 dakika kadar bekleyin.
Mermer Kek/ Limonlu Kek (taze hamur)	0.7kg	180 W + 220°C önısıtma olmaksızın!	24-26	Taze hamuru dikdörtgen cam veya siyah metal kek kalıbına (uzunluk: 25cm) koyun. Alçak rafa yerleştirin 5-10 dakika bekleyin.
Dolgulu Milföy Hamurişi (soğuk)	0.25kg (5 parça)	Sadece ısıyayımı 220°C	15-20	Taze milföy hamurunu, jambon, sosis, peynir, sebze ile doldurun. Pişirme kağıdı üzerine daire şeklinde dizip yüksek rafa koyun.
Muffin (taze hamur)	6 x 70 g (0.4-0.45kg)	180 W + 200°C	14-16	Seramik muffin kaplarına taze hamuru eşit ölçüde dağıtın. 6 orta ölçüde muffin veya 6 küçük yuvarlak cam fırın kabı kullanın. Hazırladıklarınızı alçak rafa yerleştirin. 5 dakika bekleyin.

TR

Yuvarlak Ekmek, Ekmek, Kek, Hamurişi gibi Donmuş Yiyecekler için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Baget / Sarımsaklı Ekmek (ön-pişirilmiş)	0.2-0.25kg (1parça)	180 W + 200°C	6-7	Donmuş bageti pişirme kağıdı üzerinde alçak rafa koyun. . Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.

Donmuş Pizza, Makarna, Cips ve Çıtırlar için Isıyayımı Rehberi

Aksi tanımlanmadıkça, istenilen sıcaklığa kadar önısıtma fonksiyonu ile fırını ısıtın.

Pişirme için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Talimatlar
Hamurişi (Lazanya, Kanaloni)	0.4kg	450 W + 200°C önısıtma olmaksızın!	20-22	Uygun ölçüde cam bir fırın kabına koyun veya orijinal paketinde bırakın (paketin; mikrodalga ve fırın için uygun olduğundan emin olun). Donmuş lazanyayı alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Hamurişi (Makarna, Tortelini)	0.4kg	450 W + 200°C önısıtma olmaksızın!	16-18	Uygun ölçüde cam bir fırın kabına koyun veya orijinal paketinde bırakın (paketin; mikrodalga ve fırın için uygun olduğundan emin olun). Donmuş makarnayı alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.
Tavuk Çıtırları (Nugget)	0.25kg	450 W + 200°C	6½-7½	Çıtır tavuk parçalarını alçak rafa yerleştirin. Pişme işlemi bittikten sonra 2-3 dakika bekleyin.

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

ÖZEL İPUÇLARI

YAĞ ERİTME
50gr yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın.
900W güç konumunu kullanarak 40-50 saniye ısıtın ve yağ eriyinceye

ÇİKOLATA ERİTME
100gr çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın.
Eritme sırasında bir veya iki kez karıştırın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

KRİSTALLEŞMİŞ BALI ERİTME
20gr kristalleşmiş balı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
300W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

JELATİNİ ERİTME
Kuru jelatin yapraklarını (10gr) 5 dakika kadar soğuk suda tutun.
Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun.
300W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın.
Erittikten sonra karıştırın.

ŞEKERLİ KREMA/PASTA KAPLAMASI PİŞİRİLMESİ (KEK VE PASTA İÇİN)
Hazır pasta kaplamasını (yaklaşık 14gr) 40gr şeker ve 250ml soğuk su ile karıştırın.
Kapağını kapatmadan, şekerli krema/pasta kaplaması saydamlaşıncaya kadar
900W güç konumunu kullanarak 3 ½ - 4 ½ dakika kadar pişirin.
Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

REÇEL YAPMA
600gr meyveyi (örn.; küçük yumuşak meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam fırın kasesine koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın.
Kapağı kapatarak, 900W güç konumunda 10-12 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kavanozlarına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

PUDİNG YAPMA
Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Uygun ölçüde kapaklı, cam bir fırın kabı kullanın. 900W güç konumunda 6 ½ ile 7 ½ dakika arasında pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

BADEM KAVURMA
30gr bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın.
600W güç konumunu kullanarak 3 ½ ile 4 ½ dakika kadar kavurun.
Kavurma sırasında kaç kez karıştırın. Fırında 2-3 dakika bekletin.
Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

Mikrodalga Fırının Temizlenmesi

TR

Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikrodalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir:

- ***İç ve dış yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak menteşeleri***
- ***Döner tepsi ve silindir halkaları***

☛ **HER ZAMAN** kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

☛ Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.

2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.

3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tepsinin üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.

4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun tepsiyi yıkayın.

✉ Havalandırma deliklerine su **DÖKMEYİN. KESİNLİKLE** aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:

- Atıkların birikmediğinden emin olun.
- Kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

✉ Mikrodalga fırının içini her kullanımın ardından yumuşak bir deterjan solüsyonuyla **temizleyin**. Yaralanma ihtimaline karşı fırını soğuduktan sonra temizleyin.

✉ Pişirme ve fırınla ilgili tüm talimatlar belirtir ki buharlı temizleyici kullanılma

TR

Mikrodalga Fırının Muhafazası ve Bakımı

Mikrodalga fırının muhafazası ve bakımı sırasında birkaç basit önlem alınmalıdır.

Kapak ve menteşeler hasarlı ise, fırın kullanılmamalıdır:

- ***Kırık menteşe***
- ***Hasarlı conta***
- ***Hasarlı veya bükülmüş fırın kaplaması***

Onarım, sadece yetkili bir mikrodalga teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

☛ **ASLA** dış kaplamayı fırından ayırmayın. Fırın arızalandığında ve servis gerektiğinde veya çalışmasında bir anormallik olduğunda:
- Elektrik fişini prizden çekin.
- En yakın satış sonrası servis merkezi ile temasa geçin.

✉ Fırını geçici olarak muhafaza etmek istediğinizde, kuru ve temiz bir alan seçin.
Sebebi: Toz ve rutubet, fırının hareketli parçalarını olumsuz etkiler.

Teknik Özellikler

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.

Güç Kaynağı	230V ~ 50 Hz AC
Güç Tüketimi	
Maksimum Güç	3100 W
Mikrodalga	1400 W
Izgara (ısıtma elemanı)	1300 W
Isıyayım (ısıtma elemanı)	1700 W
Çıkış Gücü	100 W / 900 W - 6 kademe (IEC-705)
Çalışma Frekansı	2450 MHz
Ebat (W x D x H)	
Dış	522 x 539 x 312 mm
Fırın İçi	355 x 380.6 x 234 mm
Hacim	32 Litre
Ağırlık	
Net	21.0 kg yaklaşık
Ambalajında	23.5 kg yaklaşık

Not

Not

Not

SAMSUNG ELECTRONICS

Manufacturer: Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX : +66 (0) 38 - 482 - 271

CE

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332